

Pikante Suppen

Schaumsuppe von ersten Wiesenkräutern
mit Streifen von der geräucherten Barberieentenbrust
8,00 €

Spargelsüppchen mit Garnelen und Erdbeeren
8,00 €

Vorspeisen

Cuisses de Grenouille à la provençale
gebackene Froschschenkel an frischem Grünzeug mit Knoblauch
8,00 €

Coquiulle St.Jacques et Crevettes
Jacobsmuscheln und Peperonigarnelen
12,00 €

Frühlingsblütensalat mit sautiertem Spargel und Schinkenstreifen
12,00 €

Entenstopfleber auf Erdbeer Kresse Salat
16,00 €

Vorspeisenplatte France
luftgetrocknete Salami, Kräuterfrischkäse, Entenleberpastete,
Steinpilze in Kräuterolivenöl, Garnelen auf Aioliartischocken
15,00 €

Vegetarisches

Spargel Erdbeer Salat mit rotem Pfeffer
8,00 €

Mit sc.hollandaise und Padanokäse gratinierte Spargelpfanne
12,00 €

Bärlauchcreme auf
lila weißen Kartoffelscheiben
8,00 €

Menü Degustation

Überraschungsmenü für Feinschmecker
wir servieren Ihnen dieses Menü gerne,wenn sich alle Gäste Ihres Tisches dafür entscheiden
45,00 €

Frühlingsgedeck aus unserem Kochbuch

Spargelessenz mit Crostini
Bunter Frühlingssalat
Lauwarmer Spargelsalat
Gebackenes Zanderfilet mit Kartoffelmandelkruste auf Spargel
Rumpsteak auf Pfefferkartoffeln und sautiertem Spargel
Vanille Bärlauch Parfait
49,00 €

Chateaubriand

Doppeltes Filetsteak mit Spargel Karotten Tagliatelle,sc. Bearnaise,
Pommes souffles
Für 2 Personen
58,00 €

Fleischgerichte

Rumpsteak vom Charolaisrücken , Pfefferbutter
Schalotten Rotweinsauce, sautierte Princesse Amandine®
26,00 €

Filet vom Charolais ,
foie gras und Trüffel , Ecken von Vitelotte und Amandine Kartoffeln
29,00 €

Boeuf a la Jan
Rinderfiletstreifen ,Kräuterknoblauchsahnesauce und Baquette
17,00 €

La Tartiflette
Kräftige Mahlzeit der Savoyer Reblonchon Bauern
Schweinefiletstreifen auf gerösteten Kartoffelscheiben
mit Reblonchon Käse gratiniert
17,00 €

in Macademiaöl gebratener Lammlendenspiess
Spargel Möhren Tagliatelle und Perlgraupenrisotto
19,00 €

Fischgerichte

In Butter geschäumte norwegische Fjordforelle
Spargelstreifen und Zwiebelkräuterpüree
19,00 €

Saltimboca vom St.Pierre ,Hummerschaumsauce und Belugalinsen
20,00 €

Köstlichkeiten aus der ländlichen Küche

Walnußblutwurst und Chili Apfel Leberwurst
auf dreierlei Zwiebeln
14,00 €

Kasseler Spargel Pfanne
17,00 €

Panierte Schweinsmedaillons,Schiböcker Käse,
Zwiebelsalat und Röstkartoffeln
14,00 €

Desserts

Spielerei von Rhabarber und Erdbeeren
8,00 €

Creme Brulee , Safransahne
6,00 €

Für Sie am Tisch flambiert
Crepes Suzette
9,00 €

Auer Veilchenparfait
6,00 €

Baba au rhum auf Erdbeercarpaccio
7,00 €

Der perfekte Abschluß Ihres Menüs

Variation französischer Käse, zusammengestellt von
Maitre Fromager Affineur Toni Langer
12,00 €